



LODGEN SPISERI 2021/2022

CATERING ELLER KOKK PÅ HYTTE.

Vi skreddersyr naturligvis også menyer ved forespørsel og har stor erfaring med å tilpasse menyene for vegetarianere, veganer og gjester med allergier.



FORRETTER

Elg tartar

Syltet sopp, ferskost m. trøffel, krispig surdeig & tyttebær.
(Inneholder: melk, hvete, sennep)

Ørret takaki

Med dill- og pepperot emulsjon, syltet fennikel, ørretrogn, sprø purre.
(Inneholder: fisk, egg, sennep)

Knutekåls blomst

Fylt med ingefærskrem. Serveres med kålbuljong, jordskokkpuré, grønnkål og jordskokkchips.
(Inneholder: melk)

HOVEDRETTER

Grillet Storfe ytrefilet

Ristede poteter, sauterte grønnsaker, ingefærssyltede cherrytomater og béarnaisesaus.
(Inneholder: egg)

Smørstekt Skrei (torskloin)

Med sprøstekt spekeskinke fra Hemsedal, ristet grønnkål.
Serveres med brunet smør med kvist tomat, rødløk og potetstappe.
(Inneholder: fisk, melk)

Variasjon av hjort

Hjorteflatbiff og lokalprodusert hjortepølse med einebær og timian.
Serveres med ristet og langtidsbakt sellerirot, potetstappe, rødvinssaus og tyttebær.
(Inneholder: selleri, melk, soya)

Nose to tail plate

Langtidsstekt & lettrøkt svineknokke m. bbq glase, krydret fjellgrispølse & svor fra Valdres.
Ristede poteter, kål- & eplesaute, béarnaisesaus & bbq saus. Toppet m. ingefærsglasert popcorn.
(Inneholder: soya, egg, selleri)

Langtidsbakt sellerirot

Ristede betes, gulrøtter og grønnkål. Toppes med gremolata, parmesan og ristede mandler.
(Inneholder: melk, selleri, mandel)

DESSERTER

Eple Trifli

Vaniljekrem, mandler, karamellsaus og kjeks.
(Inneholder: egg, melk, mandler)

Norske oste

Tre varianter etter kokkens valg.
Serveres med tomat- og fennikel marmelade, tynnbrød og saltede valnøtter
(Inneholder: valnøtter, melk, hvete)

2 RETTER 489,-

3 RETTER 549,-

6 RETTER 699,-

Chef's choice - "Avsmakingsmeny" - 6 retters kan kun betilles med kokk.

Leie av kokk: 695,- pr time //servitør: 495,- pr time.

Levering i nærområdet 495,-

Leie av servise eller oppdekking som gjør opplevelsen autentisk - be om pris.

Booking lodgen@lodgenspiseri.no eller ring +47 406 46 056